

Serbuk minuman tradisional



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat Mutu	1
4 Cara Pengambilan Contoh.....	1
5 Cara Uji.....	2
6 Cara Pengemasan	2
7 Syarat Penandaan	2



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Serbuk Minuman Tradisional selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk:

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
3. Mendukung ekspor non migas
4. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No.04/M/INS/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, PraKonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat Konsensus Nasional pada tanggal 13 Maret 1996 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, gabungan produsen makanan minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.

Standar ini disusun menurut acuan :

1. Kumpulan peraturan Perundang-Undangan di bidang makanan edisi III jilid I. Departemen Kesehatan RI tahun 1993/1994.
2. Data-data analisis yang dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor.
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
5. SNI 01-2893 - 1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*
6. SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*
7. SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
8. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
9. SNI 01-0222 - 1995, *Bahan Tambahan Makanan*

Serbuk Minuman Tradisional

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Serbuk Minuman Tradisional adalah produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang dibuat dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3 Syarat Mutu

Tabel syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Warna		normal
1.2	Bau		normal, khas rempah-rempah
1.3	Rasa		normal, khas rempah-rempah
2.	Air, b/b	%	maks. 3,0
3.	Abu, b/b	%	maks. 1,5
4.	Jumlah gula (dihitung sebagai sakarosa), b/b	%	maks. 85,0
5.	Bahan tambahan makanan		
5.1	Pemanis buatan	-	Tidak boleh ada
	- Sakarin		Tidak boleh ada
	- Siklamat		Sesuai SNI 01-0222-1995
5.2	Pewarna tambahan	-	
6.	Cemaran logam :		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,2
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 2,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 50
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
7.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
8.	Cemaran mikroba :		
8.1	Angka lempeng total	koloni/gr	3×10^3
8.2	Coliform	APM/gr	< 3

4 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5 Cara Uji

5.1 Cara Uji Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.4 Jumlah Gula

Cara uji jumlah gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara Uji Gula*, butir 3.

5.5. Bahan Tambahan Makanan

5.5.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-102, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.5.2 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

5.6 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 3.4.5.

5.7 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No.23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.